

Imperial Kveik

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **7.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (81.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (13.5%)	78 %	18
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.4%)	79 %	45
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.15 kg (2%)	78 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Challenger	38 g	10 min	7 %
Gotowanie	Styrian Golding	48 g	5 min	3.6 %
Whirlpool	Azacca	15 g	10 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53	Ale	Płynne	15 ml	Fermetum Mobile